

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平9-39935

(43)公開日 平成9年(1997)2月10日

(51)Int.Cl. <sup>6</sup>	識別記号	序内整理番号	F I	技術表示箇所
B 6 5 D	3/06		B 6 5 D	B
	1/26			C
	1/28			

審査請求 未請求 請求項の数1 F D (全 3 頁)

(21)出願番号 特願平7-211200

(22)出願日 平成7年(1995)7月27日

(71)出願人 592204668

豊紙器販売株式会社

埼玉県狭山市入間川4丁目19番9号

(72)発明者 山中 宏

埼玉県坂戸市西坂戸4丁目15番

(74)代理人 弁理士 大島 陽一 (外1名)

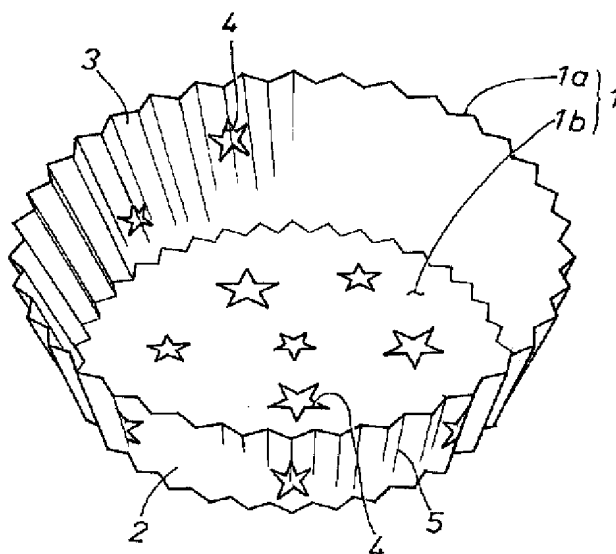
(54)【発明の名称】 食品生成用カップ

(57)【要約】

【課題】 紙及びフィルムの二層構造の食品生成用カップの火通りを向上する。

【解決手段】 薄紙2に透明フィルム3を積層して一体化したカップ素材を当該透明フィルムを内面側にしてカップ状に形成し、薄紙2を部分的に切除して窓状に形成した複数の開口4を周壁1a及び底壁1bに設ける。

【効果】 開口部にあつては薄紙を介さず熱が伝わることから、火通りを向上して焼き菓子や蒸し菓子などの製造時間の短縮化を向上し、また、開口部の透明フィルムを介してカップ内の中身を見ることができると共に、焼き上がり程度の確認や店頭に陳列した際の見栄えを向上し得る。



**【特許請求の範囲】**

**【請求項1】** 薄紙に透明フィルムを積層して一体化したカップ素材をカップ状に形成した食品生成用カップであって、前記薄紙を部分的に切除して窓状に形成した複数の開口部を設けたことを特徴とする食品生成用カップ。

**【発明の詳細な説明】****【0001】**

**【発明の属する技術分野】**本発明は、焼き菓子や蒸し菓子などを製造する際に生地を入れるためのカップに用いる食品生成用カップに関する。

**【0002】**

**【従来の技術】**従来、焼き菓子や蒸し菓子などを製造する際に生地を入れるためのカップには、紙をカップ状に形成したものをを用いるなどしていた。このカップの形状の1例としては、円形のカップ用原紙をプレス加工してカップ状に形成し、その周壁の全周にカップの深さ方向に延在する複数のひだを形成しているものがある。このような従来のカップケーキ焼成用カップにおいて、焦げ付きを防止するなどのために紙を用い、はく離性を良くするために紙の内側にフィルムを貼着しているものがある。

**【0003】**

**【発明が解決しようとする課題】**上記したような紙及びフィルムの二層構造のカップにあっては、火通りを良くするためには紙及びフィルムを薄くしたり、火通りの良い材質のものを選択する必要がある。そのため、材料の選定が限定されるという問題がある。

**【0004】**本発明は、このような観点に立脚して案出されたものであり、その主な目的は、紙及びフィルムの二層構造のカップにおいて火通りを向上し得る食品生成用カップを提供することにある。

**【0005】**

**【課題を解決するための手段】**本発明によれば、薄紙に透明フィルムを積層して一体化したカップ素材をカップ状に形成した食品生成用カップであって、前記薄紙を部分的に切除して窓状に形成した複数の開口部を設けたことにより、開口部にあっては生地との間にフィルムしか介在しないことから、開口部を介して加工熱が生地に伝わりやすくなる。

**【0006】**

**【発明の実施の形態】**以下、本発明の実施の形態を添付の図面について詳しく説明する。

**【0007】**図1は、本発明が適用された食品焼成用カップを示す斜視図である。本カップ1は、焼き菓子や蒸し菓子を製造する際に用いるのに適し、薄紙2に透明フィルム3を積層状態で貼着し、その透明フィルム3側をカップの内面とするように形成されている。

**【0008】**このカップ1を形成するには、まず薄紙2に適当な間隔で種々の形(図における星形やハート形な

ど)に切除して形成された開口4を設け、その薄紙2の片面に透明フィルム3を貼着して両者を一体化する。このようにして薄紙2に透明フィルム3を積層されたカップ素材をカッター装置にて所定の形状(本実施例においては円形、他には楕円形など)に裁断し、次いでプレス機でカップ状に加圧成形する。このプレス機のパンチ及びダイスには、本実施例ではカップの周壁1aを成形する部分に多条のひだ形成用縦溝が設けられている。従って、加圧成形された本カップ1の周壁1aには、図に示されるように多数の縦溝5が形成されている。

**【0009】**このようにして形成されたカップ1にあっては、焼き菓子や蒸し菓子を製造する際にカップ1に盛られた生地に対して加熱すると、生地のカップ1に収容された部分に対してはカップ1の底壁1b及び周壁1aを介して熱が伝わることになる。その際、本発明のカップ1にあっては、前記したように形成された各開口4が底壁1b及び周壁1aに適当に配設されており、その開口4部分では図2に示されるように透明フィルム3のみを介して生地が熱が伝わり得る。

**【0010】**例えば工場生産において、生地を入れたカップ1をローラ上で搬送しつつ焼き上げる際に、底壁1bに開口4が設けられていることから火通りが良くなる。また、皿の上に乗せて焼き上げる際でも開口4を赤外線が通り易く、火通りが良くなる。

**【0011】**また、透明フィルム3を用いていることにより、生地のカップ1に隠れている部分に対して各開口4を介して中身を見ることができ、焼き上がり状態を確認することができる。また、開口4の形状を実施例の星形や他の形に形成することにより、見栄えを向上することができる。

**【0012】**なお、上記実施例では、透明フィルム3側をカップの内面とするように形成したが、菓子類の製造上の都合により透明フィルム3を外側にして使用する場合もあり、薄紙2側を内面としてカップを形成しても良い。この場合であっても、何ら問題なく上記実施例と同様の効果を奏し得る。

**【0013】**

**【発明の効果】**このように本発明によれば、薄紙に透明フィルムを積層してカップを成形したもののにおいて、薄紙に部分的に開口を設けたことにより、その開口部にあっては薄紙を介さずに熱が伝わることから、火通りを向上して焼き菓子や蒸し菓子などの製造時間の短縮化を向上し得る。また、開口部の透明フィルムを介してカップ内の中身を見ることができ、焼き上がり程度の確認や店頭に陳列した際の見栄えを向上し得るなどの効果を奏し得る。

**【図面の簡単な説明】**

**【図1】**本発明が適用された食品生成用カップの全体を示す斜視図。

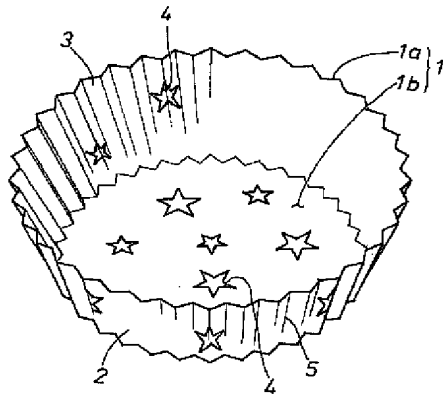
**【図2】**食品生成用カップの要部拡大断面図。

## 【符号の説明】

1 カップ  
 1 a 周壁  
 1 b 底壁

2 薄紙  
 3 透明フィルム  
 4 開口  
 5 縦溝

【図1】



【図2】

